

JAPANSKA KNIVAR

GRUNDAD 2024 - NUMMER 2 - UTGIVEN 2025 - PRIS 50 KR

Daruma Hamono

Aki Furukawa följer sin passion

Reportage på sidorna: 20-21

Sake, japansk dryckeskultur

Åke Nordgren, Sake Samurai berättar
om den japanska drycken

Kniven

Ett redskap från tidens begynelse

Reportage på sidorna: 12-15

Stål

Smedens råvara
Lär dig mer om stål på sidorna: 8-11



Sveriges bästa butik

Japanese Knife Company utsedd till
årets butik 2025 av Svensk Handel.

Sidan 23

Krogtips i marginalen!

Vi listar några av våra favoriter och dessutom
några av våra kunders favoriter

Sidorna 17,18,19

Dream Team

Niklas Ekelund & Pigge Hall

De gamla vännerna, Niklas och Pigge startade sin resa tillsammans långt före Japanese Knife Company startade i Sverige. Då i en stimmig krogmiljö, något som kanske har gagnat deras partnerskap. För då stod den ena för servicen bakom en bardisk medan den andra stod och ville ha något på motsatt sida. Vad kan vara mer talande för en kund och säljsituation? Vi har alltid satt kunden i första rummet även om vi ibland rekommenderat vatten, skrattar Niklas fram. Puts och studs, bra sortiment och urval samt ett professionellt bemötande har och kommer alltid vara killarnas ledord. — Är det allt som krävs? — Långt ifrån! I början gör man ju allt själv och då räcker, det men när man förlitar sig på personal då är det en annan femma. Idag har vi verkligen "världens bästa personal" och det är ovärderligt. Vi är ett starkt gäng nu, ett Dream team, så nu blickar vi ytterligare framåt.



Japanese Knife Company Sveriges Dream team. Utnämnda till "årets butik 2025". Från vänster: Joachim Gimteg, Johan Andersson, Niklas Ekelund, Michaela Johansson, Misha Milojkovic, Pigge Hall.

Den 1 april 2026 blir svenska JKC 10 år. Kommer det att firas på något sätt? — Givetvis kommer vi att fira vår födelsedag och det kommer garanterat att bli lite speciellt med tanke på att det är jämna tio som står för dörren. Vi har alltid firat vår födelsedag med en hel dags firande och bjudit in alla kunder till denna dag.

Hur kom ni in på just knivar som business? — Vi hade länge pratat om att göra saker ihop men Pigge gjorde sin grej och jag min, säger Niklas. Men 2014 stod vi öppna båda två och gjorde slag i saken. — Jag hade länge arbetat med japanska knivar och träffat många intressanta personer på mina resor till och i Japan. En av dessa var Jay

Patel. Jay startade JKC i London för över 25 år sedan och jag visste att han var sugen på Sverige. Så jag och Niklas reste över för ett möte och resten är historia, säger Pigge.

Vad skulle Niklas säga är din bästa sida? — I motljus från sidan, eller säljare är min gissning. Vad skulle Pigge säga är din bästa sida? — Organisatorisk perfekt eller som värd för en fest.

Finns det något som gör er butik unik? — Vi siktar på att det skall vara en upplevelse att komma till oss. Med

det sagt måste vi hela tiden leverera lika mycket kunskap som produkt, vilket är utmanande. Utbud är kanske det viktigaste för att lyckas tror vi, skall man shoppa en kniv så skall det finnas att välja på. En av våra första annonser hade rubriken "Har vi inte den

kniv du söker, då finns den inte". Det tror jag vi både har haft som målbild. Jag hoppas det skulle vara svaret om du frågar våra kunder. Ni har London, Stockholm och Paris i er logo. Är ni en del i en Franchise? — Nej Japanese Knife Company är ingen franchise, vi har fem butiker i London, två i Paris och två i Stockholm. Vi är tillsammans 3 delägare med olika ägande. Har alla butiker samma utbud? — När det gäller knivar så har vi nästan samma i alla butikerna, med viss variation, av olika anledningar. De kan vara geografiska aspekter som gör att vissa saker inte funkar på ett ställe men kanon på ett annat. Men finns det i en JKC butik så kan vi alltid fixa önskemål som vi för dagen inte har.

Utgivare: Japanese Knife Company AB.

Fotografer: David Stetson, Pigge Hall, Daruma Hamono, Suncraft MD samt Johan Annerfelt.

Butiker i Stockholm: Upplandsgatan 57 & Götgatan 69

Webshop: japaneseknifecompany.se

Sociala medier:

facebook.com/knivgeek, instagram.com/japaneseknifecom, tiktok.com/@knivgeek

Kontakt: 08-663 30 09, jkc@japaneseknifecompany.se





**JAPANESE
KNIFE COMPANY**
SINCE 1998
LONDON - PARIS - STOCKHOLM

LIVE JAPAN
TOKYO

DHC

DHC Channel

ケンシロウによろしく
DMM
TV

堂書店



Sake

Japansk dryckeskultur

Sveriges sakesamurai, Åke Nordgren kan allt det finns att veta om den japanska drycken sake. Så vad kan passa bättre än att låta Åke förklara denna dryck.

Text: Åke Nordgren

Sake har bryggts i Japan i mer än tvåtusen år, men precis som när det gäller vin och öl i vår del av världen, har kvalitetsutvecklingen varit märkbar från 1970-talet och framåt. Just nu utvecklas sake-industrin extra snabbt. Gamla bryggmästare lämnar över till en yngre generation och hierarkierna monterar ner. För bara femton år sedan var det normalt att bryggerier drevs av en ägare, "Kuramoto", som hade en bryggmästare, "Toji", under sig. Idag blir det allt vanligare att bryggmästare och ägare är samma person. Resultatet är kortare beslutsvägar och snabb produktutveckling. Den trenden har lett till att riktigt högkvalitativ sake ökar i försäljning, medan enkel sake har minskat i volym.

FUTSU-SHU, GINJO & JUNMAI DAIGINJO. VAD ÄR DET?

Till att börja med delas sake in i två huvudkategorier: vanlig och premium. Vanlig sake kallas på japanska för "Futsu-shu" och premiumsake för "Tokutei-meisho-shu". De mest intressanta sorterna finns i premiumsegmentet.

Junmai och Non Junmai.

Sake av premiumkvalitet delas in i två huvudtyper: "Junmai" och "Non-Junmai". Junmai betyder "rent ris" och är sake bryggd av de fyra ingredienserna ris, vatten, jäst och mögelsporen "Koji-kin". För sake som inte

är "Junmai" har lite alkohol tillsatts före pressning, inte under själva bryggningsprocessen. Det görs för att skapa en torrare smak, inte för att öka alkoholhalten. Nästan all sake har en alkoholhalt mellan 14 och 16 % efter pressning och filtrering.

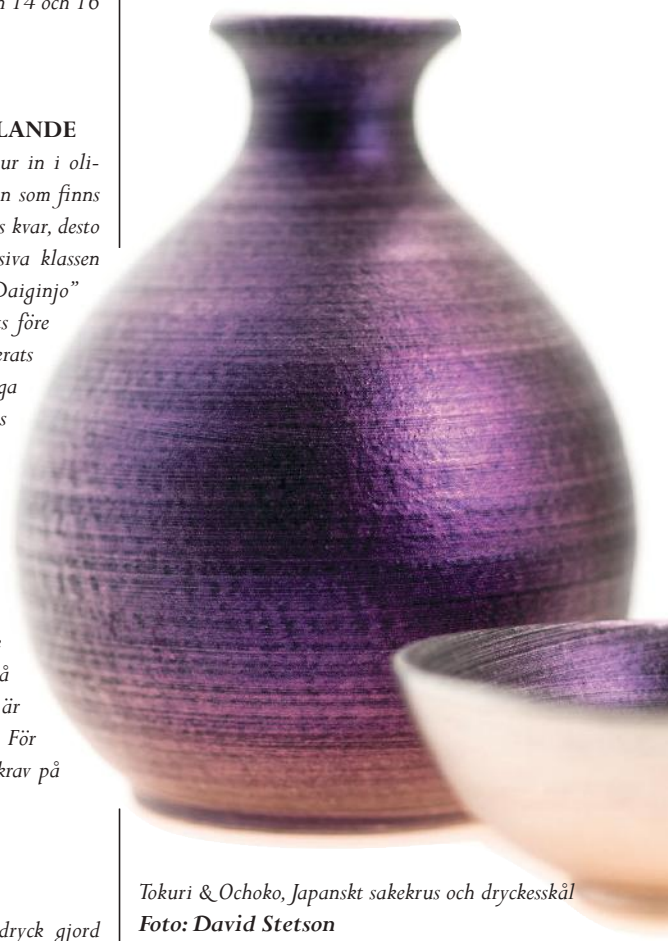
RISETS POLERINGSFÖRHÅLLANDE

"Junmai" och "Non-Junmai" delas i sin tur in i olika klasser beroende på hur mycket riskorn som finns kvar efter poleringen. Ju mindre som finns kvar, desto elegantare blir smaken. Den mest exklusiva klassen kallas "Junmai Daiginjo" eller bara "Daiginjo" (om en liten mängd alkohol har tillsatts före pressning) och bryggs på ris som har polerats så att maximalt 50 % av det ursprungliga riskornet återstår. Klassen under kallas "Junmai Ginjo", respektive endast Ginjo om alkohol har tillsatts. Riset poleras så att maximalt 60 % av det ursprungliga riskornet återstår. Nästa klass på sidan med "rent ris" kallas bara "Junmai". Här räcker det om riset är polerat till 90 %. På sidan "Icke-Junmai" kallas motsvarande klass "Honjozo", men här finns ett krav på att riset har polerats ner så att maximalt är 70 % av riskornets ursprungliga storlek. För "Futsu-shu" (vanlig sake) finns det inga krav på poleringsförhållandet.

VAD ÄR SAKE?

Sake är en fermenterad alkoholhaltig dryck gjord på: vatten, sött ris och jäst. För att kunna omvandla stärkelsen i riset till fermenterbart socker behövs även mögelsporer, kallade "Koji-kin" på japanska och "Aspergillus Oryzae" på latin. Totalt fyra ingredienser används för att brygga sake; ris, vatten, jäst och Ko-

ji-kin. Det finns över 120 typer av ris som är godkända för sakebryggning. Den mest exklusiva ristypen kallas "Yamada-Nishiki" och är också den vanligaste. Riset



Tokuri & Ochoko, Japanskt sakekrus och dryckesskål
Foto: David Stetson

bidrar främst med fermenterbart socker men i kombination med jästen och vattnet utvecklar det också smaker under bryggningsprocessen. Men det handlar mest om jästen, på japanska "Kobo" har den den vikti-



Ett av många besök på en Sakebar i Osaka, glädjen och stoltheten hos personalen när man beställer; "Suimasen Nihonshu o kudasai", (ursäkta kan jag få en sake.)

Foto: Pigge Hall

gaste rollen för att skapa smaken och aromerna hos en sake. Det är jästen som bildar de flesta aromerna, särskilt i den fruktiga och blommiga riktningen. Ungefär 80% av sake består av vatten, och vattnets ursprung är därför också av stor betydelse för slutprodukternas smak. Aromen hos en sake bryggd på hårt vatten innehåller ofta komponenter som gröna äpplen, omogna päron och citrusfrukter. Smaken är vanligtvis torr och mineralrik. Sake bryggd med mjukt vatten har en mer rund smak, vanligtvis fler toner av banan, melon och tropiska frukter, samt en mer framträdande umami.

JÄSNING VIKTIGT FÖR SMAKEN.

"Kimoto", "Yamahai" och "Sokujo-moto" är tre olika metoder som används för att starta jäsningsprocessen. "Sokujo-moto" är vanligast och snabbast, och producerar lätta, rena smaker, mjölksyra tillsätts tillsammans med jästen i mäsken. Kimoto och Yamahai ger mer komplexitet och umami till smaken, båda har naturligt tillsatta mjölksyrebakterier från omgivningen. Kimoto är föregångaren till Yamahai, skillnaden är att med

Kimoto-metoden arbetar man med jäsningsstartaren, "Shubo", med trästänger, med Yamahai-metoden låter man mäsken vila. Båda tar cirka 30 dagar att avsluta, eftersom den snabbare Sokujo-moto bara tar 7-12 dagar. Ibland tillsätts inte ens jäst, vanligtvis vid Kimoto- och Yamahai-metoden. Jäsningsprocessen startas istället av jästpartiklar som finns i luften och på utrustningen, så kallad "vildjäsnings". Kimoto, Yamahai och vildjäsnings är särskilt populära bland progressiva små bryggerier i framkant, men ses idag i många typer av bryggerier.

UNIK PÅ MÅNGA SÄTT!

Sake kallas ofta risvin, men det är missvisande. Under vinframställningen kommer smakämnen, syror, tanniner, färgämnen, jäsbart socker och vätska från druvan. För sake tillsätts all vätska i form av vatten medan jästen utvecklar det mesta av smaken. Riset bidrar främst med jäsbart socker. Eftersom sake inte destilleras finns det inga likheter med sprit heller. Sake är unik och utgör en egen kategori bland världens drycker.

SAKE ÄR EN RISBRYGD.

"Nihonshu", är termen för risbröd. I Japan betyder termen "sake" helt enkelt "alkohol" och kan syfta på

Kanpai

Skål eller
töm din kopp

både öl, sprit och vin. När en japan specifikt talar om alkoholen som jästs från ris är det termen "Nihonshu" de använder, vilket bokstavligen betyder "japansk alkohol gjord på ris". Nihonshu är idag en skyddad ursprungsbezeichnung som garanterar att alla råvaror kommer från Japan.

Unik för sake är också mögelsporen "Koji-kin", på latin "Aspergillus oryzae", som har en avgörande betydelse vid bryggning av sake. Koji-kin äter sig in i riskornen och bildar enzymer som omvandlar stärkelsen i riset till fermenterbart socker. Denna process påbörjas innan fermenteringen börjar, men fortsätter under fermenteringen, vilket innebär att jästen ständigt matas med nytt socker som den kan omvandla till alkohol. Denna process är unik för sake och kallas multipel parallell fermentering.

Knivdagis

I båda butikerna slipas det knivar hela dagarna. Ca 20 - 30 knivar slipas varje dag och man garanterar en 24 timmars service om man lämnar in på en vardag. För de som har extra bråttom kan det gå fortare med JKC's expressservice. Bor man inte i Stockholm kan man givetvis skicka in sina knivar.

När jag besökte butiken på Upplandsgatan 57 såg jag en skylt som fångade min uppmärksamhet. "Knivdagis" Jag trodde det var ett skämt, likt "gubbdagis" som en del kallar det där småländska företaget för. Men när jag frågade personalen förklarade dom att det var en slip-

service. Man kan lämna in på väg till jobbet, innan öppning, för butiken har ett "knivinkast" i dörren. För att inte knivarna skall slå i backen



sitter ett tygrör kopplat till lådan; så hämta och lämna, samma dag är deras "knivdagis"

Fasadskylten på bilden var inte den jag såg vid mitt besök. Den jag såg var på en s.k. gatupratare utanför. När jag nämnde detta fick jag info om denna roliga bild som togs av någon förbipasserande då fasaden låg bakom byggställning. Det gäller att ta vara på skyltutrymmet. Det är oklart vad polisen på bilden gör men det har inte med skylten att göra. Kul bild blev det i alla fall. som hittades på Instagram.

Knivverkstaden med japanskt erkännande



I butiken stoltserar ett diplom som jag nyfiket frågar om eftersom min japanska inte är up-to date. Pigge Hall som jag träffar berättar om hur han blivit diplomerad i Japan och detta som andra västerlänning. När jag frågar mer om det vill han hellre berätta om de som jobbar i knivverkstaden, Johan och Jocke eftersom

som dom två fått ett erkännande från en av de stora smederna, Doi-san.

På en av resorna till Japan tog man med sig råämne till Sverige. Två råämnena till två knivar. Knivens form fanns där men inte mycket mer. Helt för hand fick sedan

grabbarna färdigställa dessa blad till "riktiga knivar" När Pigge och Niklas visade detta för Doi-san och Aoki-san var de mer än imponerade över deras arbete. Jag har själv gjort ett liknande uppdrag men kan inte påstå att jag var i närheten av deras resultat. Hatten av för detta arbete, säger Pigge.



STOCKHOLM SAKE FESTIVAL

A tribute to Sake and Japanese drinking culture

Stockholm Sake Festival, the only festival in Sweden dedicated to sake. Organized annually by TAK Stockholm together with passionate entrepreneurs and experts in Japanese food and drink culture, we create unique experiences that connect people and traditions.

TAK
STOCKHOLM | OSLO

Learn more at tak.se

TAK Stockholm, Brunkebergstorg 4


STOCKHOLM SAKE FESTIVAL

Stål

Smedens

Stålet, huvudråvaran och det viktigaste materialet i en kniv. Låt oss förenkla det till förståelig information.

Pulverstål - Super steel



I våra butiker ligger knivar-
na tillsammans med informa-
tion om stålsort, hårdhet etc. För att illustrera
tydligt vilken stålfamilj kniven är gjord i har
vi för just pulverstål valt att sätta Supermans
logo. På så sett ser man snabbt vilket stål som är
använt. Kolstålsknivar fick givetvis en Batman
logo och nyligen fick det rostfria en egen symbol
"Silver surfaren" Men varför valde vi då Super-
man som illustration till pulverstål? — jo av
den enkla anledningen att dessa stål ofta kallas

för just "Super steel" Och det är faktiskt lite av
ett superstål på många sätt. Tillverkningspro-
cessen är annorlunda men summa summarum,
stålet är mycket mer homogent och kompakt än
traditionella stål. Pulverståls främsta egenskap
är dess hårdhet och paradoxalt är det också dess
Akilleshäla. Det fina är förmågan att hålla sin
skärpa längre än traditionella stål detta pga. sin
hårdhet. På minussidan är hårdheten negativ för
återslipning då hårt material kräver mer arbete
vid slipstenen. Vissa pulverstål som t.ex. ZDP189
kan kräva diamanstenar för att slipas.

Vilka tjänar på att ha dessa stål då?

Är det yrkeskockar eller hemmakockar?

De flesta skulle säga yrkeskockar, men jag säger

hemma kockar eller hushåll generellt. Anled-
ningen till att jag går mot strömmen är att en
hemmaanvändare använder sin kniv mycket
mindre än yrkeskocken vilket gör att de nästan
aldrig behöver lämna in kniven på slipning. En
yrkeskocks kniv går igenom så extremt mycket
mer volym av råvaror att kniven oavsett hårdhet
kommer behövas slipas ofta och då är det bättre
med en kniv som är enkel att slipa och un-
derhålla.



Rostfritt - Stainless

Rostfritt stål är nog det vanligaste
stålet i knivarerna som säljs i Sverige. Kolhalten
i stålen från Japan är nästan alltid högre än

råvara

kolhalten i europeiska kolstålsknivar vilket ger ett mycket bättre stål än vad vi traditionellt är vana vid när det kommer till rostfritt. VG10 har en kolhalt på hela 0.95-1.05%. Europeiska kolstålsknivar har sällan mer än 0,80%. Just mängden kol ger ett stål som är lätt att slipa även då stålen är hårda. Det finns en mängd rostfria stål från olika tillverkare i Japan och vi har bara goda ord att säga om dessa. Hos Japanese Knife Company får "Silver surfaren" symbolisera det rostfria alternativet.

Vilka tjänar på att ha dessa stål då?

Är det yrkeskockar eller hemmakockar?

För yrkeskockarna är detta ett måste då de inte oxiderar, eller smittar råvaror med smak vilket

kolstål kan göra. För hemmaanvändarna, det enkla alternativet.

Kolstål - High Carbon

Kolstål har den där extra lilla känslan i sitt snitt och kolstål är alltid lätt att slipa, oavsett om det är ett stål som härdats hårt eller om det är mjukare i sin härdning. Kolstålet vill nästa bli vasst och detta hänger ihop med den täta och rena karbidstrukturen. Ofta räcker det med att strigla fram en skärpa som ofta slår allt i lådan. Personligen så älskar jag kolstålsknivar, jag tycker att de har charm i sitt åldrande, för kolstålsknivar kommer att få patina över tid. Det har att göra med att kolstål oxiderar



av luftfuktighet, höga syror i råvaror som till exempel citrus m.m. Håll dina kolisar torra efter användning. Men räds inte av detta! Kolstål är magiskt och värt det extra arbetet om man kan kalla det extra arbete?

Vilka tjänar på att ha dessa stål då?

Är det yrkeskockar eller hemmakockar?

Alla skall ha en kolstålskniv och alla skall känna till hur den skall behandlas. Kolstål kan rosta, så se till att ha dessa knivar torra.

...Läs om ståls olika
legeringsämnen på
sidan 15

SPG STRIX, Takefu Special Steel

TSS avslöjar inte legeringen

SPG STRIX föddes ur idén att utveckla ett "bladorienterat pulverstål" som kan uppnå optimal prestanda när det används som skärverktyg.

Kommentar från JKC:

Nästa generation av pulverstål lanserades av TSS som med detta skriver in sig i historieböckerna. Frågan är; kommer Strix äga ordet super steel i framtiden?

- Lätt att slipa
- Håller skärpa extremt länge
- HRC 63-65
- Rostfri (stainless)

SG2, Takefu Special Steel

TSS avslöjar inte legeringen

Pulvermetallurgimetoden möjliggör tillsats av ett stort antal legeringsämnen, vilket är omöjligt med den konventionella smältmetoden. Resultatet är Super Gold 2, ett superhögkvalitativt bladstål med en sammansättning som tidigare inte kunde erhållas.

Legeringsinfo: Zknives.com

BAS Fe
C 1.25 - 1.45
Cr 14 - 16
Mo 2.30 - 3.30
V 1.80 - 2.20
Mn 0.40
Si 0.5
S 0.3
P 0.3

Kommentar från JKC

SG2 är ett riktigt "super steel" och kommer att vara så länge till. Även om vi nu ser konkurrenter på stålsidan så kommer the original alltid vara "The OG"

- För erfarna slipare
- Håller extremt länge
- HRC 62 - 64
- Rostfri (stainless)

VG10, Takefu Special Steel

BAS Fe
C 0.95 - 1.05
Cr 14.5 - 15.5
Mo 0.90 - 1.20
V 0.10 - 0.30
Co 1.30 - 1.50
Mn 0.50
P 0.03

Mikrostrukturen förfinas genom tillsats av vanadium (V). Cr, Mo och V producerar ett stort antal hårda karbider, vilket förbättrar slitstyrkan i stålet. VG10 är ett stål lätt att arbeta med och lätt att slipa. Med sin utmärkta korrosionsbeständighet och skärpa fungerar VG10 bra inom en mängd olika användningsområden

Kommentar från JKC

Enligt oss är VG10 ett outstanding bra rostfritt stål. Att det är vanligt i Sverige betyder inte att det är ett "enkelt" stål. De är ett fantastiskt stål! Att så många japanska knivar i Sverige har just VG10 som stål, är baserat på att vi importerar mestadels från Seki i Japan och producenterna där köper från närmaste stålverk vilket är TSS.

- Lätt att slipa
- Håller skärpa länge
- HRC 60-62
- Rostfri (stainless)

GINSANKO 3, Hitachi steel

BAS Fe
C 0.95 - 1.10
Cr 13.00 - 14.5
Mn 0.60 - 1.00
P 0.030
S 0.020
Si 0.35

Detta stål är ett "semirostfritt" alternativ som påminner mycket om kolstål. Det har mycket god förmåga att bli extremt vasst, att hålla sin egg och lätt slipas tillbaka till sin skärpa. Ett stål som är vanligt i saxar och även traditionella knivar som t.ex. Yanagiba med flera. Även känt som silver 3.

Kommentar från JKC

Ett spännande stål som kombinerar två världar; kolstål och rostfritt på ett exeplariskt sätt. Om en skicklig smed använt sig av Gin3 kan det vara extremt bra!

AOGAMI 2, Hitachi steel

BAS Fe
C 1.05 - 1.15
Cr 0.20 - 0.50
W 1.5 - 2.0
Mn 0.20 - 0.30
Si 0.10 - 0.20
S 0.004
P 0.025

Det blå stålet, Aogami är en kolstålsfamilj i olika kvaliteter. Den gemensamma nämnaren är att detta är rent kolstål.

Kommentar från JKC

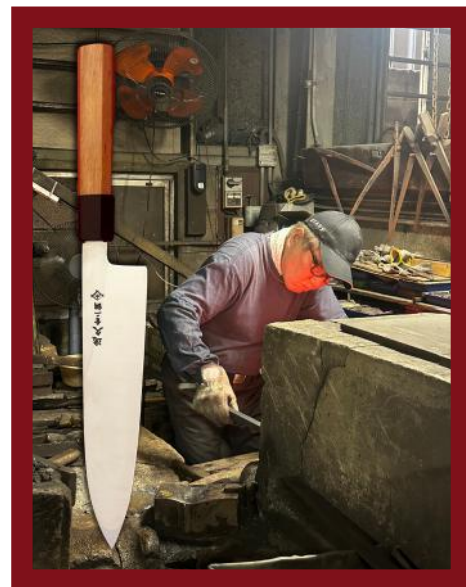
När det kommer till kolstål är det omöjligt att inte älska Aogami. Min personliga favorit är Aogami II, det är en kvalitet som många smeder har svårt för. Stålet ställer höga krav på hantverket, så många smeder tar inte utmaningen. En av de som gör det är också en av de bästa, Doi san, Doi smider nästan bara i Aogami II. Doi är en av de stora smederna från Sakai.

- Lätt att slipa
- Håller skärpa länge
- HRC 61-63
- Kolstål

Shirogami 3, Hitachi steel

BAS Fe
C 0.80 - 0.90
Mn 0.20 - 0.30
Si 0.10 - 0.20
S 0.004
P 0.025

Det vita stålet, Shirogami är även det en kolstålsfamilj i olika kvaliteter. Detta stål är högst traditionellt och används nästan bara i Japanese Style knivar som t.ex. Yanagiba, Usuba och Deba. Eggen som kan slipas fram på detta stål är extrem men känslig. Det saknar helt Crom så skämtsamt säger man att Shiro



Doi san i sin Sakaismedja arbetandes med en traditionell kniv i Aogami II. Itsuo Doi är en av de få som väljer att smida i detta stål. Skickligheten hos smeden är avgörande för att smida i detta stål. I gengäld får man en exceptionell kniv. På bladets baksida ser ni signaturen från Doi samt valet av stål.

rostar när man tittar på det, Aogami rostar när man vänder ryggen till.

Kommentar från JKC

När ni köper en traditionell japansk kniv, till exempel en Yanagiba, då skall ni köpa en med Shirogami det "vita stålet" tro mig!

- Lätt att slipa
- Håller skärpa länge
- HRC 61-63
- Kolstål



Tamahagane

Det mytomspunna stålet man använde och använder än idag för skapandet av en äkta "Nihonto" Den traditionella katanan, Samurajsvärdet.

Runt 700-talet började man tillverka stål från järnsand På grund av järnsandens lösa, granulära natur var det svårt att använda den för att smida stål i en traditionell ugn. Lösningen på problemet var en speciell ugn, Tatra; utvecklad av japanerna.

Utan vetenskaplig kunskap om mängden kol som behövdes i Tamahagane kunde de japanska smederna på den tiden välja de bästa delarna för att skapa Tamahagane stål.

Denna typ av stål kan identifieras genom sitt säregna utseende: ett högkvalitativt Tamahaganestål har vanligtvis ett glänsande och silveraktigt utseende, och ibland kan orange, blå eller röda prickar observeras. Det är därför det kom att kallas "juvelstål".



Foto: David Stetson



Kniven

ett redskap från
tidens begynelse



A close-up photograph of two Damascus knives resting on a cross-section of a tree stump. The wood shows distinct concentric growth rings and some dark, charred areas. The knives have a wavy, patterned blade characteristic of Damascus steel. One knife is positioned diagonally across the frame, while the other is placed below it, also diagonally.

Vart tog "Made in" vägen?

Text: Pigge Hall

Vart tog egentligen "Made in" vägen. När jag växte upp betydde det något, inte alltid kvalitet, det kunde betyda billigt oxå. Men vi blev informerade om ursprunget i alla fall. Det var liksom hela innebörden. Desto mer jag ser mig om i marknadsföringens värld desto mer saknar jag "made in". Ta till exempel, en produkt som adderar ett land i sin logo. Låt oss säga "*Fusk Japan*" det liksom påminner om kniven jag syftar till. Vad tror ni om textradens mening? Är det för att ni ska tro att produkten kommer därifrån eller är det bara ett coolt ord och land? Det finns åtskilliga exempel, skärbrädor i titan som skall vara antibakteriella och skonsamma för knivar, svenska varumärken som byggts upp på Japansk kvalitet men som nu köper billigt i andra länder. Allt man gör är att se över sina texter i marknadsföringen och ta bort "**made in**". Sen kör man på med mycket snack om just Japan men väldigt lite om Kina.



Japanese Knife Companys ursprungsgaranti COG försäkrar kunden om varans ursprung.

Kniven

ett redskap från tidens beggynnelse

Sedan slutet på åttioalet då Globalkniven gjorde entré på den svenska marknaden, har intresset för knivar bara vuxit sig starkare och starkare. Det har under tiden skapats myter och osanningar som får en att häpna och ifrågasätta vårt eget tänkande. Jag tänker på rykten som att en del knivar måste slipas med en viss typ av slipmaskin. Det har dykt upp knivar som man, t.o.m. enligt tillverkarna, aldrig behöver slipa.

Man har talat om exakta slipvinklar och samtidigt sagt att det är slipat för hand. Helt orimliga påståenden som spridits vidare och blivit ännu mer orimliga. Samtidigt har dessa fabler ändå gagnat knivmarknaden, för det har om något skapat nyfikenhet kring denna enkla men så viktiga produkt, kniven. Tanken med detta inlägg, är att rätta ut frågetecken och ta bort myter och osanningar när det kommer till knivar

Kökets hjul

För de som arbetar i köket, professionellt eller som matglad, är kniven sannolikt det viktigaste redskapet tillsammans med kok- & stekskär. Utan kniven skulle vi stå handfallna i vårt arbete. Så när den japanska kniven gjorde entré med sitt tunna blad och rakbladsvassa egg blev det givetvis succé.

Alla knivar måste slipas

Så länge vi inte börjar göra knivar i diamant, kommer vi att behöva slipa våra knivar. Inget är för evigt förutom diamanter, så det får vi acceptera. Det skiljer sig dock på i vilka intervaller man behöver slipa sina knivar och det har med två saker att göra. Stålet eller bladets hårdhet oavsett vilket material det är tillverkat i, samt hur jag använder kniven och vad jag skär i. Ett hårt knivblad kommer att hålla skärpan längre än ett mjukt. Ett hårt blad är, ibland, lite jobbigare att slipa men fördelen är att skärpan håller längre. Det keramiska bladet är extremt hårt och håller sin skärpa väldigt länge, men inte för evigt. När man väl skall slipa en keramisk kniv blir det svårare än om man har en stålkniv.

Förutsättningar för att slipa

Det finns en förutsättning för att slipa något och det är att slipverktyget är hårdare än det som skall slipas. Jag förespråkar whetstones som sliphjälper. Det är enligt mig det absolut bästa sättet och framför allt det mest ekonomiska sättet att slipa sina knivar på. När man använder en whetstone slits extremt lite material bort från bladet. Hårdningen är den process stålet genomgår för att få sin hårdhet, så den vill vi inte ändra på, vilket

kan ske om stålet hettas upp för mycket, en risk vid maskinslipning. Whetstones finns i olika grit, d.v.s. olika finheter, som t.ex. sandpapper. Grit skapar förutsättning för resultatet. Man börjar med låga grit och avslutar med höga grittal. Valet av vad man startar med, står i relation till hur slö kniven är när man börjar.

En bra uppsättning stenar är:

Grovt spektrum 200 400 grit.

Detta spann grundslipar ditt blad och du kan sätta en rå skärpa och en skäregg.

Medium spektrum 800 2500 grit.

Detta spann ger dig en acceptabel skärpa.

Fint spektrum 3000 8000 grit.

Detta spann ger dig en mycket god skärpa.

Om ni minns den enkla förutsättningen att slipverktyget måste vara hårdare än det som skall slipas, vad gäller då för keramiska knivar? Det keramiska materialet knivarna är gjorda av är efter diamant det hårdaste som finns. Följden är att keramiska knivar slipas med diamantbrynen eller diamantstenar. Det lönar sig alltså inte att ta fram era vanliga whetstones och försöka er på uppdraget.

Slipintervall

Hur ofta skall man då slipa sina knivar? Dagligen, är lika rätt svar som årligen. Det är upp till användarens krav och standard. Slipar man ofta så slipper man börja på de grova stenarna och man kan underhålla sin kniv på 3000 – 8000 grit. Efter ett tag måste man börja på 800 – 1500 grit för att avsluta på den finaste stenen. Efter ett tag kommer man ofrånkomligen behöva gå hela vägen tillbaka och börja med en grov sten.

Beroendeframkallande

Slipning är väldigt beroendeframkallande, eller resultatet är det rättare sagt. Ni vet alla hur det var första gången ni skar med en vass kniv. Från den dagen blev det svårt att använda en slöare kniv. När ni lär er att slipa, flyttas denna gräns hela tiden och er lägsta nivå blir hela tiden högre och högre. Resultatet av en 1000 sten är helt oacceptabelt för mig, men kan mycket väl vara bättre än resultatet på en rullslip, något du kanske är nöjd med. Det är alltså väldigt individuellt av vad den ena uppfattar som vasst mot den andra.

Lämna in sina knivar ibland?

För närvarande vill många göra gällande att man "måste" lämna in sina knivar för att få dem grundslipade. Detta är en osanning som dessvärre börjar bli en sanning för många. Det är helt felaktigt. Med en sten på 150 – 250 grit kan du helt forma om din kniv. Du kan slipa bort millimeter av stål, så varför skulle du då inte kunna "grundslipa" den? När man för tio år sedan sa att vissa knivar bara kunde slipas med vissa maskiner, gjorde man det för att sälja dessa maskiner. Nu säljer man sliptjänster med samma retorik. Det är inte rymdforskning att slipa stål, det är enkelt men det krävs lite övning. För att uppnå perfektion krävs det givetvis mycket övning men för att uppnå ett bra resultat, några timmar. Om man vill slippa jobbet och trots detta vill lämna in sina knivar, se då till att lämna in

till seriösa knivslipare. Det finns entusiaster som gör detta och hantverket är på frammarsch. Hos Japannese knife Company hämtar och lämnar ni era knivar med 24 timmars service. Man kan även lämna innan jobbet i "knivinkastet" och hämta på väg hem ifrån jobbet, före 18:00 på vardagar.

Underhåll och skötsel

Tänk på att allt som kniven utsätts för sliter på skärpan. Förvara kniven på ett sådant sätt att eggen utsätts för minimalt slitage. Småsaker som att kniven vilar på sin egg i ett block påverkar såklart skärpan, vänd på kniven så att den vilar på sin rygg. Diska kniven för hand och torka av den direkt efter användandet, det gäller särskilt dyra knivar med fina stål. Vissa knivar är gjorda i rent kolstål och dessa rostar om de lämnas i väta, så se till att din kniv är torr efter användandet.

Dyrt skall hålla för allt

Idag kan en kniv kosta väldigt mycket pengar. En vanlig missuppfattning är då att en dyr kniv skall hålla för "allt" Så är det givetvis inte. Jag kör hellre än Ferrari men om jag krockar önskar jag att jag satt i en Volvo. De dyra knivarna är precis som sportbilen högpriesterande för sitt ändamål, att skära. De dyrare knivarna har lättare för att rosta p.g.a. stålkomposition men blir mycket vassare på grund av det samma. Att prislappen går upp är ofta en följd av materialval. Har man valt ett exklusivt material i bladet vill man inte lämna handtag, infästningar etc. åt slumpen, allt detta gör att en del knivar kostar mer än andra.

Knivtrender

Jag skulle vilja påstå att det finns en tydlig köptrend inom knivmarknaden idag och det är Damaskussmide. Damaskussmide känner man igen på sina vågformiga, tigrerade eller mönstrade blad. En Damaskussmide kniv har flera lager av stål och mönstret som syns är de olika stålerna. Det talas nu om antal lager till höger och vänster och flest lager vinner väl såklart? Det är tyvärr mer komplicerat än så. En mycket viktig sak är kärnstålets kvalitet, det är det man slipar och får vasst, det är det som avgör hållbarheten av skärpa. Vad är då ett bra kärnstål? VG10 är ett fantastiskt stål, likaså AUS10, som bas i en Damaskus kniv. Dessa två stål är rostfria stål men man gör även knivar i kolstålsskärna. Kolstålsskärna smidda i Damaskusteknik är inte helt vanliga, men de finns och min gissning är att det är nästa trend. Kolstålsskärna är på frammarsch generellt med all rätt. Skärpan som en kolstålsskärna kan slipas till är lite av knivmagi. Ett vanligt utseende på kolisar är en s.k. kurouchi finish. Det är när knivens topp är svart vilket ger en väldigt rustik känsla.

Kolstål

En vanlig missuppfattning när det kommer till kolstål är att dessa skulle vara mjuka på grund av kolet

och därför lätta att slipa. Sannolikt kommer denna missuppfattning från 70-talet när vi hade flera europeiska kolstålsknivar på marknaden. Dessa knivar var förvisso mjuka men det hade inte med kolhalten att göra. Hårdheten i stålet kommer från härningen och kol ger förutsättningar för att få ett hårt stål, inte vice versa. För att falla under begreppet kolstål skall kniven nästan vara fri från krom, oaktad kolhalt eller hårdhet. När ett stål har lite krom, kan det rosta och kommer att få patina, men det är magiskt att slipa och skärpan blir enastående.

Japanska knivar eller japansk kniv

En kniv som tillverkas i Japan är såklart en japansk kniv på grund av sitt tillverkningsland. Men det finns en särskild typ av traditionella "japanska knivar" som ofta kallas; "Japanese Style". Dessa knivar är enkelslipade och har unika egenskaper på grund av sin konstruktion. Det enkelslipade bladet är att likna vid en hyvel medan vårt, västerländska, likar en yxa eller ett svärd. Om ni håller den liknelsen i tanken; yxa eller hyvel, och ställer er frågan; vad ni väljer för redskap att skära tunt med, ja då vet ni svaret. I det japanska köket är kniven om möjligt ännu mer central och viktig och det handlar ofta om att skära tunna skivor av

grönsaker, kött eller fisk. Just för dessa uppgifter lämpar sig Japanese style.

Japanska knivar "Western Style"

Western style är knivar slipade på båda sidor av bla-



Det man kallar för Japanese Style är helt enkelslipade knivar. Eggen börjar mitt på bladet från en kant (rygg) som heter Shinogi. På ena sidan är det mjukt stål på andra (baksidan) sitter det hårda stålet.

Dessa knivar är utmanande att slipa. Foto: David Stetson

det. En kompromiss av slipning är asymmetriskt slipade westernstyle knivar. Med denna slipning har man en längre egg på ena sidan och ett kortare på den andra.

Man får då en kniv som blir det bästa av två världar. En del knivar slipas på detta sätt redan hos tillverkaren. Vill ni själva slipa en asymmetrisk egg är det enkelt, fram med slipstenarna bara. Testa er fram för vad ni känner för en bra asymmetri. Jag brukar ha en vinkel på ca 10 grader på ena sidan och 30 på andra. Viktigt är att ni sätter den längre eggen på rätt sida av bladet. Den längre skall vara på bladets utsida. För en högerhänt blir det på högra sidan vid användning och motsatt för en vänsterhänt. Asymmetrisk egg är bäst lämpad för knivar smidda i 1 stål inte lagersmida.

Slipskola och utbildning

Jag blev 2013 diplomerad i slipning på whetstone, detta som andra västerlänning i världen. Jag har innan detta och efter det, ägnat mig åt knivar och främst japanska knivar. Sedan 2015 håller jag kurser för kockar och amatörer som vill lära sig tekniken att slipa på detta traditionella sätt. Jag har även skrivit läroplanen till vår slipskola som arrangeras varje onsdag och har gjort så i snart 10 år. Kontakta Japanese Knife Company om ni vill lära er denna teknik.

Pigge Hall
Japanese Knife Company

Stål är en legering av olika ämnen som ger olika egenskaper. Egenskaper som påverkar din kniv på många sätt

Kol (C) Förhöjer eggens hållbarhet, draghållfasthet och hårdhet.

Krom (Cr) Förhöjer hårdheten, draghållfasthet och slagseghet. Krom förhöjer även resistensen mot korrosion.

Kobolt (Co) Förhöjer styrka och hårdhet. Kobolt kan även förhöja individuella ämnens egenskaper i mer komplexa legeringar.

Molybden (Mo) Förhöjer styrkan, hårdheten, slagseghet och korrosionsresistens. Molybden och vanadin ger knivarna en fin egenskap att hålla skärpan länge.

Volfram (W) Förhöjer styrka och slagseghet, förbättrar även härningen. Ökar korrosions- & värmere-sistensen.

Vanadin (Va) Förhöjer styrkan, slitageresistens, slagseghet och korrosionsresistensen då den hjälper till att stärka oxidbeläggningen tillsammans med krom. Begränsar även kornstorleken i stålet och ger styrka till eggen

Kisel (Si) Kisel hittas oftast i "rostfritt" stål, vilket ger en ökad draghållfasthet. Knivar med mycket kisel är väldigt robusta. Hjälper även till att avlägsna syre från smält metall.

Mangan (Mn) Ökar hårdbarheten, draghållfastheten och slitstyrkan. Hjälper även till att avlägsna syre från smält metall.

Nickel (Ni) Förbättrar slagsegheten, förbättrar korrosionsresistensen men reducerar hårdheten i stålet.

Fosfor (P) Förbättrar styrkan och hårdheten. Orsakar sprödhet i högre koncentrationer.

Svavel (S) Anses oftast vara en förorening.



NANA

V Ä S T M A N N A G A T A N 17
w w w . r e s t a u r a n t n a n a . c o m

*Take a seat at the chef's table in front of Jonas Bokedal
and experience modern kaiseki.*

*"Nana is a tiny hole-in-the-wall with sky-high ambitions
and absolutely brilliant dishes on the menu"*

DiWEEKEND

"An array of exquisite gourmet morsels"

DAGENS NYHETER.



Betyg: 4,9. 88 Recensioner.



Simon Netz - 2024

*Absolut bästa restaurangbesöket
som både jag och min sambo som var med mig
har upplevt...*

Jonny Averstedt - 2024

*Fantastiskt bra ställe, extremt trevlig och kunnig
personal! God mat och goda drycker till. Kommer
att besöka igen...*



Betyg: 5,0. 62 Omdömmen.



Maya D - aug 2025

*Kommer besöka igen!
En otrolig kväll med god mat och fantastisk
service! Rekommenderar starkt att besöka Nana...*

Veronica G - apr 2025

*Sinnlig dinering med intim och varm inramning.
En upplevelse för alla sinnen med intim atmosfär
och en dedikerad kock...*

NYHETER

Strix först i Sverige?

Denna kniv från Suncraft i Seki kan vara den första kniven i Sverige med det nya stålet SPG Strix. Strix är ett helt nytt pulverstål med exceptionella egenskaper att hålla skärpa, utan att bli besvärligt att slipa.

Takefu Special Steel har skapat ett unikt stål i pulvermetallurgi. Legeringen är unik vilket ger egenskaper helt olik knivar med denna hårda härdning. Hårdheten är på hela 64-66 HRC vilket normalt blir allt för hårt för återslipning. Stål som ZDP har nu fått en konkurrent och det kan bli slutet för just ZDP som knivstål. Ser man till priset jämfört med ZDP knivar förstår man snabbt vad SPG Strix kommer att göra med marknaden. Som vanligt skapar Suncraft en kniv, klanderfri och vacker.

Kniven presenteras först i Sverige hos Japanese Knife Company som återigen går i första ledet och driver knivmarknaden i Sverige. Bladets yta är behandlad med en slående "Kurouchi" finish, som inte bara förstärker dess estetiska tilltal utan också ger det ett hantverksmässigt utseende som tilltalar. Handtaget är lika imponerande och har en distinkt, åttkantig form gjord av premium pakkawood. Kombinationen av banbrytande material, precisionshantverk och tidlös design gör denna kniv till ett verkligt konstverk som levererar både exceptionell prestanda och bestående värde i köket.

Shiro kamo Skapar unika knivar till Japanese Knife Company

I ett unikt samarbete med mästaren Shiro Kamo lanserades sommaren 2025 hela 3 serier med knivar.

- 69-lagers kniv i SG2 (Super Steel)
- 3-lagers kniv i Aogami Super omgärdad av rostfritt stål.
- 3-lagers kniv i Aogami Super omgärdad av rostfritt stål och en polerad finish

Skaften är gjorda i ebenholts med en rink i vit micarta.



Acasa

Upplandsgatan 56
En anspråkslös portugis.
Här känner man sig "hemma"
servicen är bara den
vård besöket.

Airang

Luntmakargatan 65
Om man drivet en krog sedan
70-talet så gör man "allt rätt"
Det är en Institution i Stockholm.

Dashi

Rådmansgatan 23
Japanska höjdare och
smakupplevelser som består

Farang

Tulegatan 7
Miljö, mat och service i symbios,
en fantastisk krog

Gaijin

Döbelnsgatan 8
Vi är på väg till detta ställe och
är säkra på att vi kommer
rekommendera det.
Inte minst för alla fina ord
vi får från våra kunder

La republica

Skånegatan 80
En helt ny krog på söder.
Fantastiskt god latinisk mat med
fokus på Peru,
så missa inte deras Ceviche!

Miyakodori

Upplandsgatan 7
Japanese style gastro
pub; Izakaya,
ett härligt häng!

Nana

Västmannagatan 17
En japansk pärla som få känner till.
Säsongsprodukter från den
nordiska regionen

Sushi Sho

Upplandsgatan 45
Få om någon krog
kan få dig att känna dig
som om du vore i Japan,
Sho gör det!

TAK

Brunkebergstorg 2
Det här stället bara växer & växer!
Miss inte deras Sakefestival,

The Hills

Götgatan 29
Franskt och svenskt i härlig
bistromiljö och skönt barhäng.

Bar Agrikultur
Skånegatan 79
Givet val på Nytorget

Bananas
Skånegatan 47
Skönt häng på söder

Beck kaffebar
Tjärhovsgatan 3
När du tar en fika personligt och inte vill fastna i en kedja :-)

Brutalisten
Regeringsgatan 71
En råvara, och kanske salt och vatten det är deras regel.

Grus Grus
Karlbergsvägen 14
Vinbar vägg i vägg med Tranan

Ekstedt
Humlegårdsgatan 17
Hett i Stockholm

Ett Bageri
Jungfrugatan 70
Vad vore livet utan bullar från Ett Bageri

Krog Agrikultur
Franska bukten 10
Helt nyöppnat men detta vågar vi rekommendera osett.

Lilla Ego
Västmannagatan 69
En given favorit i Vasastan.

Melanders
Åsögatan 111
För alla som älskar fisk

Restaurang Hantverket
Sturegatan 15
Här hyllas mat, miljö och gästfriheten

Restaurang Tako
Grevturegatan 1
Östasien på en talrik! Så gott!

Tennstopet
Dalagatan 50
Tidlösa klassiker är just det, och på Tennstopet blir man aldrig besviken

Tennstopet Grill
Odengatan 72
En underbar bistro

Tranan
Karlbergsvägen 14
Svensk meny och stans bästa köttbular



“One stop shop”

För branschen och privatpersoner

Hos JKC hittar ni det mesta för den direkta matlagningen oavsett om ni är foodie eller kockis! Vi växer hela tiden med nya produkter som är köksnära och siktar på att bli en “one stop shop” för alla som älskar mat. Givetvis är fokus på knivar, vi heter ju Japanese Knife Company! Efter vår ombyggnad 2025, har vi skapat utrymme som skall fyllas, och det kommer rymmas mycket nya produkter.

Love all serve all



Japanska kolstålspannor, Yoshikawa. Koppar- & rostfria sauteuser, Yukihira. Franska Cristel, rostfria och belagda kok och stekkärl. Slipstenar från Naniwa, skärbrädor från Hasegawa samt fina bentolådor och ätpinnar har flyttat in i “nya” rummet. Mer kommer, kanske de japanska besticken i damascussmide? Kom gärna med förslag på vad ni skulle vilja se på hyllorna.

En beskrivande bild av våra kunder: Fullblodsproffset
Norbert Lang och Lotta en glad privatkund.
Samt fullservice Niklas Ekelund

Succén JKC Pateru



Nu är serien JKC Pateru komplett med alla modeller den skall ha. Seien lanserades för ett tag sedan, succén väntade inte på sig och dessvärre tog den slut snabbt. Nu är den åter och i större upplaga.

- Stål - Aogami II,
- 3 lager,
- HRC 62 64.

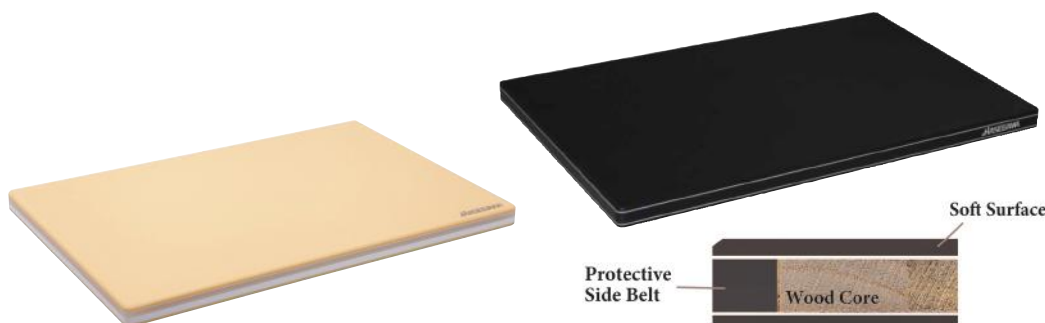
Mycket hållbar skärpa och lätt att slipa. Pakkawood skaft.
"Made in Japan"

Bästa brädan! Hasegawa



Vi träffade Hasegawa san med fru inför vårt uppdrag att distribuera deras fantastiska produkter.

Givetvis blev det SOS och köttbullar som fick representera det svenska köket medans vi fick oss en lektion i deras fantastiska skärbrädor. Det är ju så att just underlaget sliter mest på våra knivar. Hårt underlag är sämre än mjukt, det är en naturlag. Hasegawa gör brädor i artificiellt gummi och brädorna har en trärärna som gör brädan rigid. Brädor från Hasegawa finns i deras klassiska gula samt en svart variant. Den svarta är mer anpassad till den europeiska marknaden och vårt sätt att skära. Den är något hårdare än den gula och har en plastbaserad blandning och med trärärna. Båda kan diskas i maskin.



AG

Kronobergsgatan 37
För köttälskare är AG ett måste.

Allegrine

Kammakargatan 22
Trendigt snyggt och jättegott

Adam/Albin

Rådmansgatan 16
Fine dining på sitt bästa vis.
Ett måste i sitt segment

Franzén

Klara Norra kyrkogatan 26
Världskänd fine dining.
Ett måste i sitt segment

Främrat

Dalagatan 54
Rätt upp och ner; en kreativ krog!

Miss Voon

Sturegatan 22
Asiatisk fusion som man
bara älskar till döds

Operakällaren

Karl XII:s torg 3
Fantastisk restaurang
genom tiderna .
Ett måste i Stockholm

Några pärlor som våra gäster
ofta rekommenderar:

Bord, Roslagsgatan 43
Amalia, Regeringsgatan 76
Campoloro, Döbelnsgatan 71
Bastardo, Surbrungsgatan 20
Lilla Ego, Västmannagatan 69

Vårt Scoop, på gång i Vasastan
Okinawa Taco Rice
Västmannagatan 17
Ett nytt koncept som
öppnar i november
I Nanas lokaler och i samma regi
öppnar Jonas Bokedal en
lunch pop-up
Vi ser med spänning fram
emot denna nya satsning
med inspiration från
Okinawa Japan.

Daruma Hamono



Passion & fascination till det japanska hantverket fick den unga Aki san att byta väg.

Som japan med stolthet till sitt lands traditioner grundade han sitt företag Daruma Hamono. Aki arbetade som säljare på den internationella arenan i sin tidigare karriär. En av Aki sans bekanta en tysk man upplyste honom om den europeiska fascinationen av japanskt hantverk en fascination han delade. Vad han dock inte visste var hur mycket vi i väst uppskattar den. Aki trodde att det var hans stolthet till sitt moderland och han förstod inte att vi i väst hade sådan respekt för det som kommer ifrån Japan. Hans tyske vän hade specifikt berättat om den japanska kniven och hur mycket den uppskattades i väst. Akis kunskaper om knivar var ringa om ens existerande men kunskapsstörstande beslöt han sig för att undersöka saken. Vad han mötte var en värld av konstnärskap och filosofi. Alla som har ett intresse för japanska knivar känner säkert igen sig i hans upptäckt.

Kniven, det enkla redskapet

Likt de flesta hade Aki san inte reflekterat över detta till synes enkla redskap. Men kniven må vara enkel men den förändrade mänsklighetens utveckling. Sanno-

Aki Furukawa

likt har den skärande eggen haft lika stort inflytande och betydande för mänskligt liv som elden. Enkelheten är inte heller helt olik hjulets enkelt och alla vet vad hjulet inne-



hjul. Noggrannhet och eftertänksamhet i yrket var den perfekta återspeglings av den japanska karaktären.

Jakten på kunskap

I början drev Aki san en knivbutik för att ha möjlighet att lära sig om denna nyfunna passion. I sin butik upptäckte han personlighet i varje blad och hans kunskapsstörst väcktes än mer. I sin jakt på kunskap lyckades han få en lärlingsplats på respekterade Nigara Hamono. Hos Nigara Hamono ökade hans kunskaper ännu mer. Med en djupare inblick i stålets val och dess behandling för slutresultatet beslutade han sig för att skapa Daruma Hamono. "Daruma" symboliserar; "Ett blad slipat av en mästares hand" För Aki san symboliserar det även hans tro på värdet av mänsklig beröring. Daruma hamonos förhoppning och mål är att skapa handgjord kvalitet. Aki vill skapa pålitliga partners till kockar och matlagare, redskap som skänker glädje till matlagningen.

Praktik hos

Japanese Knife Company

Vi mötte Aki första gången då han hört talas om Japanese Knife Company och förärade oss med ett besök. Aki stannade hos oss på en kort

burit för oss. Att söka stålets renaste essens och utveckla tekniker att bearbeta detta till något både motståndskraftigt och otroligt vasst blev vatten på hans



- Mycket enkel att slipa
- Hållbar skärpa
- 31 lager DS Cobolt stainless
- HRC 59- 61
- Ebenholts skaft



240 mm	Gyoto
210 mm	Gyoto
150 mm	Petty
165 mm	Santoku
165 mm	Nakiri

praktik återigen driven av sin jakt på kunskap. För Aki san var syftet att få en känsla av vad

En japansk kniv

Skapad för västerlänningar

de europeiska kockarna eftersöker och få en förståelse på hur de arbetar. Skillnaden på hur kockar i väst använder sina knivar skiljer sig från hur japaner gör. Det mest tydliga är att vi i väst arbetar med mer kraft. Detta påverkar hur kniven slits och framför allt hur knivens

skärpa snabbare ebbar ut. Med dessa kunskaper och i intervjuer med oss om detta skapade han en serie med knivar anpassade för vårt sätt att använda en kniv. Resultatet blev en lite tyngre kniv, detta eftersom många västerlänningar kan uppleva den japanska kniven lite för lätt. Tyngden kommer från en något tjockare profil vilket ger en starkare kniv som tål mer, en kniv som inte chippar lika lätt. Aki har dessutom hittat en balans som passar oss i väst, mer central mellan skaft och blad. Vad han inte ändrat är den klassiska designen och de ultimata skäregenskaperna. Denna första serie hos JKC heter givetvis Daruma.



Aki san till höger på sin praktik hos Japanese Knife Company 2024

Text: Pigge Hall



EAT WITH SINGHA

THE ORIGINAL **THAI BEER**,
CRAFTED FOR EVERY **ASIAN DISH**

**Alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor**



Japanese Knife Company **Årets Butik**

Svensk Handel

Vid en storslagen kväll på Berns samlades Sveriges handels- och detaljhandelsaktörer för att gemensamt hylla handelns stjärnor. I årets upplaga av Retail Awards utsågs vinnare i åtta kategorier efter intensiv konkurrens mellan totalt 30 finalister.

I kategorin "Årets butik 2025" vann Japanese knife company

Juryns motivering.

"Japanese Knife Company bjuder på en expertfylld, entusiastisk och inspirerande butiksupplevelse. I två butiker fyllda av världens främsta handgjorda knivar möts kunderna av passionerade experter som delar sin kunskap med smittande entusiasm. Varje rekommendation anpassas efter individen och även den minst insatta får känna sig trygg och inspirerad. Genom kurser, events

och ett bemötande i världsklass blir varje besök en upptäcktsresa som väcker nyfikenhet

lyfta och utveckla handeln framåt. Svensk Handel som arrangerar denna gala vill inspirera till fortsatt tillväxt.



Niklas Ekelund, Pigge Hall samt Jay Patel, grundare och partners i Japanese Knife Company

och fördjupar kärleken till matlagning."

Svensk handel hyllas och prisas varje år sedan 2008 när "Retail Awards" arrangeras. Här hyllas framgång, innovation för att inspirera branschen. Personer och företag uppmärksammas för sitt engagemang i att

och passion skapar en helhetsupplevelse utöver det vanliga. Utmärkelsen syftar till att lyfta fram mindre handelsföretag som i stark konkurrens driver sitt koncept med framgång och tydlig identitet – och som utgör en viktig del av svensk detaljhandel."

Årets butik:

I kategorin "Årets butik" var Japanese Knife Company en av tre finalister, Cow Parfymeri och Vellingeblomman de två andra.

Så här beskrivs kategorin årets butik. "Årets butik är en butik som lyckas kombinera en inspirerande miljö med ett genomtänkt sortiment och ett kundbemötande i absolut toppklass. Priset delas ut till en fristående aktör som med kreativitet, affärsmässighet och passion skapar en helhetsupplevelse utöver det vanliga. Utmärkelsen syftar till att lyfta fram mindre handelsföretag som i stark konkurrens driver sitt koncept med framgång och tydlig identitet – och som utgör en viktig del av svensk detaljhandel."

Trötta på fusket, blev startskott för COG Garanti

Peter Scheer

Trötta och utsatta för hur konkurrenter formulerar sig i syfte att vilseleda konsumenter fick Japanese Knife Company att skapa en ursprungsgaranti.

Man ser nästan frustrationen i Pigges ansikte, eller såg engagemanget när han pratar om detta. "Vi träffar kunder nästan dagligen som kommer in missnöjda med sina "japanska knivar". Givetvis är det nästan aldrig

knivar från Japan. När man tittar på förpackningar etc så är det lätt att tolka det som om det är en japansk produkt. Det finns otaliga exempel och till slut fick vi nog, säger Pigge Hall.

— Förklara för mig hur garantin fungerar, för det måste väl finnas konsekvenser om ni själva gör samma sak.

— Vår COG garanti ger pengarna tillbaka om vi säljer en vara som sägs komma från ett land den inte

gör. Vi väljer alltså att inkludera alla våra produkter i denna garanti. Vi växer och varor från andra länder finns redan i våra butiker och det kommer att bli fler. Kombinationen, ursprungsland och COG logo skall finnas på varan. Stämmer inte den informationen gäller garantin. Det kanske är en Don Quijote fajt men viktig för oss i en värld där affärsheder tycks vara ur spel, säger Pigge Hall.



LOXAREL A PÈL CLASSIC PENEDÈS BRUT NATURE RESERVA

Fruktigt och karaktärsfullt vin med inslag av rostat bröd, äpplen och mineraler.

NR 7470

PRIS 139kr

FLASKA 750ml

ALKOHOLHALT 12,5%



ARZUAGA SELECCIÓN ESPECIAL

Fylligt och smakrikt rödvin med tydligt inslag av mörk frukt, kaffe och rostade ekfat.

NR 1079

PRIS 249kr

FLASKA 750ml

ALKOHOLHALT 14,5%



Varannan förare som omkommer i singelolyckor i trafiken är alkoholpåverkad.